



**Gennaio 2012 #1**

**Il sito [www.kamutpizza.com](http://www.kamutpizza.com) è online!**

Cena fuori con gli amici? Curiosi di assaggiare la KAMUT®pizza? Finalmente è online il sito [www.kamutpizza.com](http://www.kamutpizza.com) con un motore di ricerca per individuare il locale più vicino a voi.

“Io non soffro di allergie alimentari, ma con la pizza me ne accorgo più che con qualunque altro piatto”, dice Marzia, consumatrice incontrata all’ultima fiera Sigep di Rimini: “Se è fatta con farina di grano khorasan KAMUT® la digerisco molto meglio e riesco anche a finirne una intera”.

Sul sito anche news, foto dei campionati organizzati da N.I.P., la Nazionale Italiana Pizzaioli e informazioni sui corsi di formazione per pizzaioli e ristoratori professionisti.

**KAMUT® è anche su facebook e twitter, clicca Mi Piace!**

Che internet e i social network abbiano rivoluzionato la nostra vita è un dato di fatto e un’evoluzione di meccanismi antichissimi: d’altronde Alessandro Magno ebbe il maggior numero di “followers” del mondo precristiano, mentre il profilo di Cleopatra da sempre riscuote tantissimi “Mi piace”, senza dimenticare che nei graffiti pompeiani sono state rinvenute frasi con successivi “commenti”, ugualmente incisi sui muri.

Dal passato ai giorni nostri, anche un antico cereale come il grano khorasan KAMUT® è su:

Facebook <http://www.facebook.com/KamutWheat>

e Twitter <http://twitter.com/KamutWheat>

Potete ricevere informazioni, ricette e curiosità. Seguiteci e partecipate alle discussioni!

**KAMUT® e la dieta degli atleti**

Kamut International è orgogliosa di essere Gold Level Sponsor della maratona di Missoula, in Montana, USA, che si svolgerà il prossimo 8 luglio. Nel 2010 la maratona di Missoula è stata votata la migliore della nazione dal Runner’s World Magazine.

Il grano khorasan KAMUT® è povero di grassi e ricco di carboidrati, proteine e minerali. Spesso, perciò, è consigliato nelle diete di chi svolge un’intensa attività sportiva. La dottoressa Andrea Johnson, nutrizionista e collaboratrice della

testata online Livestrong.com, spiega perché:

“Il grano khorasan KAMUT® è un carboidrato complesso. I carboidrati complessi sono fondamentali per tutti i tipi di attività atletica, poiché sono il carburante principale di ogni movimento muscolare. Una tazza di grano khorasan KAMUT® cotto fornisce 52 grammi di carboidrati. Ed è una fonte eccellente di proteine e aminoacidi. In particolare, le proteine sono necessarie per il recupero muscolare e come ricarica. Una tazza di grano khorasan KAMUT® cotto fornisce 11 grammi di proteine, il 20-40 % in più rispetto al grano comune moderno. Per quanto riguarda i grassi, nutrienti utili come fonte di calorie ed energia, una tazza di grano khorasan KAMUT® cotto ne contiene 2 grammi. Questo cereale è anche un'ottima fonte di minerali: ferro, magnesio, fosforo, zinco, selenio, rame e manganese, oltre a tiamina e niacina. Gli atleti hanno bisogno di questi vitamine e minerali, a supporto dello sviluppo di proteine, la contrazione muscolare, la sintesi dei globuli rossi, il metabolismo energetico e il trasporto di ossigeno alle cellule”.

### **Flash su un produttore- Panificio e Biscottificio biologico Moramarco Michele**

Dal 1998 Michele Moramarco produce taralli, friselle, biscotti e il celebre pane di Altamura, tutto a lievitazione naturale, con cottura in forno a legna e certificazione biologica. Una preziosa rarità, insomma. Il panificio Moramarco, a conduzione familiare, si trova proprio ad Altamura, in via Cherso 35, con un punto vendita in via Piccinni 83. Michele Moramarco crede fermamente nel cibo salutistico e ha la lungimiranza del pioniere. Per questo nel 2000, alla fiera Biofach di Norimberga in Germania, si è lasciato incuriosire da una nuova farina: quella di grano khorasan KAMUT®. Nel 2003 il pane di Altamura è stato il primo alimento in Europa a fregiarsi del marchio DOP nella categoria merceologica “Panetteria e prodotti da forno”. Oggi al fianco di Michele c'è anche il figlio Paolo e ogni giorno rinfrescano la stessa pasta madre con cui lavorano dall'inizio dell'attività e con cui preparano anche il loro squisito pane biologico di Altamura fatto con farina di grano khorasan KAMUT®.

### **Prossimi appuntamenti:**

15-18 febbraio – Biofach, Norimberga (Germania)

25-28 febbraio – Sapore, Rimini

*Per disattivare la newsletter, scrivere a [rebecca.rossi@kamut.com](mailto:rebecca.rossi@kamut.com)*

[www.kamut.com](http://www.kamut.com)

Kamut Enterprises of Europe, via Riva di Reno 58, 40122 Bologna